

كرمان حمداوي - بن زروق
بيتزا
الطبخ السهل
من أ إلى ي
29 وصفة
Edition La Plume

Pizza chawarma orientale

بيتزا شاورما شرقية

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26سم (أنظري الصفحة 60)
- ½ بصل مقطع شرائح
- جبن مبشور
- 8 خيار مخلل مقطع دوائر
- 1 حفنة طماطم الكرز مقطعة على النصف

- **صلصة بيضاء بالثوم :**
- 1 علبة ياغورت طبيعي
- 2 فصيصات ثوم مقطع رقيق
- ½ ملعقة صغيرة خردل
- 2 ملاعق صغيرة خل
- ملح

- **نقع الشاورما :**
- ½ صدر دجاج مقطع مكعبات
- 3 ملاعق كبيرة خل
- 2 فصيصات ثوم
- 1 علبة ياغورت طبيعي
- ملح
- كروية، راس الحانوت، قرفة، فلفل رمادي و فلفل أحمر

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p.60)
- ½ oignon coupé en lamelles
- Fromage râpé
- 8 cornichons coupés en rondelles
- 1 poignée de tomates cerise coupées en deux

- **Sauce blanche à l'ail :**
- 1 pot de yaourt nature
- 2 gousses d'ail hachées
- ½ c. à c de moutarde
- 2 c. à c de vinaigre
- Sel

- **Marinade de la chawarma :**
- ½ blanc de poulet coupé en dés
- 3 c. à s. de vinaigre
- 2 gousses d'ail
- 1 pot de yaourt nature
- Sel
- Carvi, ras el hanout, cannelle, poivre gris et poivre rouge.



1

حضري نقع الشاورما بخلط جميع المقادير و ضعيها في الثلاجة مدة 2 سا أو ليلة كاملة ثم حضري المقادير.

Préparer la marinade de la chawarma en mélangeant tous les ingrédients et mettre au réfrigérateur pour 2 heures ou 1 nuit puis préparer les ingrédients.



2

قلي الدجاج المنقوع في مقلاة بها زيت و ساخنة مدة 4 د على نار قوية.

Faire sauter le poulet mariné dans une poêle huilée et chauffée pendant 4 mn à feu vif.



3

حضري الصلصة البيضاء بخلط جميع المقادير المذكورة ثم أبسطيها على عجينة البيتزا.

Préparer la sauce blanche en mélangeant tous les ingrédients cités puis l'étaler sur la pâte à pizza.

4

ضعي الشاورما من فوق.

Déposer la chawarma dessus.



5

أضيفي البصل و الخيار المخلل

Ajouter l'oignon et les cornichons.



6

ذري الجبن المبشور ثم ضعي طماطم الكرز. أطهيها في الفرن 12 د على 260°م.

Parsemer de fromage râpé ensuite déposer les tomates cerise. Enfourner 12 mn à 260°C.



SOMMAIRE





Pizza moitié moitié

بيتزا نصف بنصف

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26 سم (أنظري الصفحة 60)
- 15 سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- 1 فلفل أخضر حلو مقطع مكعبات
- 1 فلفل أحمر حلو مقطع مكعبات
- 80 غ فقاع
- جبن مبشور
- زيتون أسود و أخضر
- كابر
- ذرى
- إكليل

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 1 poivron vert coupé en petits cubes
- 1 poivron rouge coupé en petits cubes
- 80 g de champignons
- Fromage râpé
- Olives noires et vertes
- Câpres
- Maïs
- Romarin



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أبسطي عجينة البيتزا.

Abaisser la pâte à pizza.



غطيها بصلصة الطماطم.

Étaler la sauce tomate.



أضيفي الفقاع.

Ajouter les champignons.



ضعي في نصف الفلفل الحلو الأحمر و في النصف الآخر الفلفل الحلو الأخضر.

Déposer dans un seul côté le poivron rouge et de l'autre côté le poivron vert.



ذري الجبن المبشور ثم أضيفي الكابر و الزيتون الأخضر في جهة الفلفل الأحمر و الذرى مع الزيتون الأسود في جهة الفلفل الأخضر.

Parsemer de fromage râpé puis ajouter les câpres et les olives vertes du côté poivron rouge et la maïs et les olives noires du côté poivron vert.



ذري الإكليل و أطهيها في الفرن 12 د على 260° م.

Saupoudrer de romarin et enfourner 12 mn à 260° C.



Pizza aux courgettes et tomates cerise

بيتزا بالقرعة و طماطم الكرز

المقادير

- عجينة البيتزا باللبن قطرها 26 سم (أنظري الصفحة 63)
- 15 سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- 2 قرعة صغيرة
- طماطم الكرز
- ملح و فلفل رمادي
- أعشاب البروفانس
- موزاريلا مقطعة شرائح رقيقة

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza au lben de 26 cm de diamètre (voir p. 63)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 2 petites courgettes
- Quelques tomates cerise
- Sel et poivre gris
- Herbes de Provence
- Mozzarella coupée en fines lamelles



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أبشري القرعة بثقوب كبيرة، ملحي، أضيفي الفلفل الرمادي و أعشاب البروفانس.

Râper les courgettes (râpe à gros trou), saler, poivrer et ajouter les herbes de Provence.



أبسطي عجينة البيتزا و وزعي عليها صلصة الطماطم.

Abaisser la pâte à pizza et badigeonnez - la de sauce tomate.



وزعي قطع الموزاريلا و القرعة المبشورة.

Répartir les morceaux de mozzarella et les courgettes râpées.



وزعي طماطم الكرز المقسومة إلى نصفين.

Répartir les tomates cerise fondues en deux



أطهيها في الفرن 15 د على 220°م. أخرجيها من الفرن. تستهلك ساخنة.

Enfourner 15 mn à 220° C. Démouler et déguster chaud.



Pizza mexicaine tex-mex بيتزا مكسيكية تيكس- ميكس

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26 سم (انظري الصفحة 60)
- 15 سل صلصة الطماطم (انظري الصفحة 61)
- 80 غ لوبياء حمراء معلبة و مقطرة
- 200 غ لحم بقري مرحي و مطهي
- ½ حبة فلفل أخضر مقطع مكعبات
- زيتون أسود مقطع دوائر
- 1 حفنة ذرى
- ½ بصل أحمر مقطع شرائح
- زعتر، فلفل أحمر، ملح، فلفل رمادي
- 2 قطرات صلصة تاباسكو (اختياري)
- جبن مبشور
- 2 فلفل حار للتزيين

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 80 g d'haricots rouges en boite égouttés
- 200 g de viande bœuf hachée et cuite
- ½ poivron vert en petits dés
- Olives noires en rondelles
- 1 poignée de maïs
- ½ petit oignon rouge coupé en lamelles
- Origan, paprika, sel, poivre gris
- 2 gouttes de sauce Tabasco (facultatif)
- Fromage râpé
- 2 piments pour la décoration



أبسطي عجينة البيتزا.

Abaisser la pâte à pizza.



امزجي صلصة الطماطم مع صلصة تاباسكو وابسطيها على العجينة.

Mélanger dans un petit bol la sauce tomate et la sauce Tabasco ensuite l'étaler sur la galette.



من جهة أخرى إطهي اللحم المرجي في مقلاة على نار هادئة مدة 4 د، أضيفي الملح، الفلفل الرمادي، البابريكا و الزعتر.

D'autre part cuire la viande hachée sur une poêle à feu vif pendant 4 mn, ajouter le sel, le poivre, le paprika et l'origan.



ضعي اللحم المرجي فوق صلصة الطماطم ثم ضعي اللوبيا الحمراء و الفلفل الحلو.

Disposer la viande hachée sur la sauce tomate puis les haricots rouges et le poivron.



أضيفي البصل و الجبن المبشور.

Ajouter l'oignon et le fromage râpé.



أضيفي الذرى و أخيرا الزيتون. أطهيها في الفرن 10 إلى 12 د على 260° م. زينيها بالفلفل الحار.

Ajouter le maïs et enfin les olives. Enfourner 10 à 12 mn à 260° C.
Décorer avec des piments.



Pizza couronne végétarienne بيتزا نباتية على شكل تاج

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 30 سم (أنظري الصفحة 60)
- 15 سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- 1 بطاطا مقطعة مكعبات صغيرة
- 1 حفنة كبيرة لوبياء خضراء مطهية و مقطعة على إثنان
- ½ بصلة مقطعة شرائح
- ½ فلفل أخضر حلو مقطع شرائح
- 60 غ فقاع
- كابر
- زيتون أسود و أخضر
- ذرى
- جبن مبشور
- إكليل و معدنوس طازج للذر

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 30 cm de diamètre (voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 1 petite pomme de terre coupée en petits cubes
- 1 grosse poignée d'haricots verts cuits et coupés en deux
- ½ oignon coupé en lamelles
- ½ poivron vert coupé en lamelles
- 60 g de champignons
- Câpres
- Olives noires et vertes
- Maïs
- Fromage râpé
- Romarin et persil frais pour saupoudrer



1

حضري المقادير. إطهي البطاطا و اللوبياء الخضراء في ماء مغلي و مملح.

Préparer les ingrédients. Cuire les dés de pommes de terre et les haricots verts dans une eau bouillante salée.



2

أبسطي العجينة و قطعيها في الوسط بالسكين كما مبين في الصورة. أبسطي صلصة الطماطم على كامل الحواف.

Abaisser la pâte à pizza et la couper à l'aide d'un couteau comme sur la photo. Etaler la sauce tomate sur tout le contour.



3

ضعي البطاطا، اللوبياء الخضراء، الفقاع، البصل و الذرى.

Disposer les pommes de terre, les haricots verts, les champignons, l'oignon et le maïs.



4

ذري الجبن المبشور ثم أضيفي الفلفل و الكابر.

Parsemer de fromage râpé puis ajouter les poivrons et les câpres.



5

أثني الأطراف المقطعة على المقادير.

Rabattre les pointes coupées sur les ingrédients.



6

ضعي الزيتون و أطهيها في الفرن 12 د على 260° م. عند إخراجها من الفرن ذري الإكليل و المعدنوس الطازج.

Déposer les olives et enfourner 12 mn à 260° C, à la sortie du four saupoudrer de romarin et de persil frais.



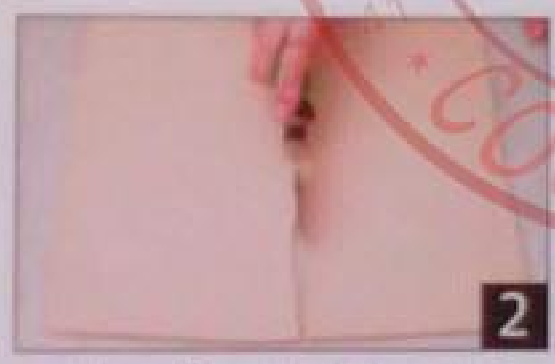
Pizza barbecue Américaine

بيتزا الشواء الأمريكي



إطهي اللحم: في دسيعة حمسي جميع المقادير، أغمريها بالماء و أطهيها 30 د ثم أخرجي اللحم فتتيه وحضري بقية المقادير.

Cuire la viande : Dans une cocotte faire revenir tous les ingrédients, mouiller à hauteur avec l'eau et cuire 30 mn puis retirer la viande et l'émietter ensuite préparer les autres ingrédients.



ابسطي عجينة البيتزا على شكل مستطيل و اقسميها إلى إثنان.

Abaisser la pâte à pizza en forme rectangulaire et coupez-la en deux.



في مقلاة بها زيت و ساخنة قلي البصل على نار متوسطة حوالي 3 د. أضيفي الفقاع و أكملي الطهي 5 د.

Dans une poêle huilée et préchauffée faire sauter l'oignon à feu moyen environ 3 mn. Ajouter les champignons et continuer la cuisson encore 5 mn.



أضيفي اللحم و أطهيه 1 د. أضيفي الملح والفلفل الأسود.

Ajouter la viande et faire cuire 1 mn. Saler et poivrer.



ضعي هذا الخليط على عجينة البيتزا و وزعيه على جميع السطح

Mettre ce mélange sur la pâte à pizza et bien l'étendre sur toute la surface.



ذري الجبن المبشور و الزيتون ثم أطهيها في الفرن 8 د على 260°م. أخرجيها من الفرن، زيني بالمعدنوس و أسقيها بصلصة الشواء. قدميها في الحين.

Parsemer de fromage râpé et d'olives puis cuire au four 8 mn à 260° C. Sortir la pizza du four, garnir de persil et arroser de sauce barbecue. Servir aussitôt.

ملاحظة

لكي لا ترمي ماء طهي اللحم، استعمله كمرق للحساء.

REMARQUE

Pour ne pas jeter l'eau de cuisson de la viande, l'utiliser comme bouillon pour vos soupes.

المقادير

- عجينة البيتزا 7 أب (أنظري الصفحة 63)
- 1 بصلة مقطعة شرائح رقيقة
- 80 إلى 100 غ فقاع
- ملح، فلفل رمادي
- جبن مبشور
- زيتون أسود و أخضر
- 1 حفنة معدنوس مقطع رقيق
- صلصة الشواء
- **طهي اللحم :**
- 300 غ لحم بقري
- ماء
- ملح و فلفل رمادي
- 3 ورق رند
- 1 رأس ثوم
- 1 بصل
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 1 ملعقة صغيرة إكليل
- 2 أعراف زعيترة

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza au Seven up (voir p.63)
- 1 oignon tranché fin
- 80 à 100 g de champignons
- Sel, poivre gris
- Fromage râpé
- Olives noires et vertes
- 1 poignée de persil ciselé
- Sauce barbecue
- **La cuisson de la viande :**
- 300 g de viande de bœuf
- Eau
- Sel et poivre gris
- 3 feuilles de lauriers
- 1 tête d'ail
- 1 oignon
- 2 c. à s. d'huile
- 1 c. à c. de romarin
- 2 branches de thym

Pizza tricolore

بيتزا بثلاثة ألوان

المقادير

- عجينة بيتزا باللبن قطرها 26 سم (أنظري الصفحة 63)
- ½ حبة فلفل أخضر
- ½ حبة فلفل أحمر
- ½ حبة فلفل أصفر
- جبن مبشور
- زيتون أسود
- 15 سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- 80 غ فقاع
- إكليل

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza au lben de 26 cm de diamètre (voir p. 63)
- ½ poivron vert
- ½ poivron rouge
- ½ poivron jaune
- Fromage râpé
- Olives noires
- 15 cl de sauce tomate (voir page 61)
- 80 g de champignons
- Romarin



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أبسطي عجينة البيتزا باللبن، اتركيها ترتاح (يجب أن يتضاعف حجمها) ثم وزعي عليها صلصة الطماطم.

Abaisser la pâte à pizza au lben, laisser reposer la pâte (elle doit doubler de volume) ensuite étaler la sauce tomate.



أضيفي الفقاع.

Ajouter les champignons.



ذري الجبن المبشور.

Parsemer de fromage râpé.



قطعي الفلفل الحلو طوليا و ضعيه فوق الجبن (أنظري الصورة).

Couper les poivrons en lamelles et les disposer sur le fromage (voir photo).

ضعي الزيتون في المركز، ذري الإكليل و اطهيها في الفرن مدة 10 د على 260° م.

Disposer les olives au centre et parsemer de romarin puis enfourner 10 mn à 260° C.



Pizza au camembert

بيتزا بالكامومبار

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26سم (أنظري الصفحة 60)
- 15سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- 1 طماطم كبيرة مقطعة دوائر
- 6 شرائح رقيقة جبن الكامومبار
- جبن مبشور
- زيتون أسود
- إكليل
- معدنوس طازج

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 1 grande tomate coupée en rondelles
- 6 tranches fines de camembert
- Fromage râpé
- Olives noires
- Romarin
- Persil frais




حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.




أبسطي عجينة البيتزا ثم أتركيها ترتاح (يجب أن يتضاعف حجمها) ثم أبسطي فوقها صلصة الطماطم.

Abaisser la pâte à pizza puis laissez-la reposer (elle doit doubler de volume) ensuite étaler dessus la sauce tomate.



ضعي دوائر الطماطم على العجينة.

Disposer les rondelles de tomate sur la pâte.



ذري الجبن المبشور.

Parsemer de fromage.



ضعي شرائح الكامومبار و الزيتون.

Disposer les tranches de camembert et les olives.



أطهيها في الفرن 10 د على 260°م. عند إخراجها من الفرن ذري الإكليل ثم المعدنوس الطازج.

Enfourner 10 mn à 260° C, à la sortie du four parsemer de romarin ensuite de persil frais.



Pissaladière aux anchois

بصلية بالسنمورة

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26 سم (أنظري الصفحة 60)
- 5 بصل متوسط مقطع رقيق
- زيتون أسود
- شرائح سنمورة مقطرة
- زعيترة
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- ملح، فلفل رمادي
- 2 ملاعق كبيرة زيت

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir page 60)
- 5 oignons moyens émincés
- Olives noires
- 1 petit bocal de filets d'anchois égouttés
- Feuilles de thym
- 1 c. à c. de sucre
- Sel et poivre gris
- 2 c. à s. d'huile



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



في مقلاة بها زيت، ضعي البصل.

Dans une poêle huilée, confire les oignons.



أضيفي الزعيترة، كمية من الملح و الفلفل الرمادي واتركيها تطبخ على نار هادئة مدة 20 د.

Ajouter le thym, saler légèrement et poivrer et laisser mijoter 20 mn sur feu doux.



وزعي السكر ليتكرمل البصل و اتركيه يبرد.

Ajouter le sucre pour caraméliser les oignons et laisser refroidir.



أبسطي البصل المطهي على البيتزا و اطهيها في فرن ساخن على درجة 180°م مدة 15 د.

Répartir les oignons précuits sur la pâte à pizza étalée et mettre dans un four chaud à 180° C pendant 15 mn.



أخرجي البيتزا من الفرن، رتبي فوقها شرائح السنمورة، الزيتون الأسود و شرائح البصل الغير مطهية.

Sortir la pizza du four, ajouter au dessus les filets d'anchois, les olives noires et des rondelles d'oignons non confits.



ذري عليها الزعيترة و أرجعيها إلى الفرن مدة 8 د.

Parsemer de thym et remettre au four pendant 8 mn.



Pizza aux fruits de mer

بيتزا بفواكه البحر

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26سم (أنظري الصفحة 60)
- 15سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- خليط فواكه البحر (جمبري، سورمي، كالامار، حبار...)
- 50غ فقاع
- 2 سنينات ثوم مقطع رقيق
- كابر
- جبن مبشور
- ملح و فلفل رمادي
- زعيترة
- شرائح الليمون للتزيين

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- Cocktail de fruits de mer (crevettes, surimi, calamars, sépia . . . etc.)
- 50 g de champignons
- 2 gousses d'ail émincées
- Câpres
- Fromage râpé
- Sel et poivre gris
- Thym
- Tranches de citron pour la décoration



أبسطي عجينة البيتزا و ابسطي فوقها صلصة الطماطم.

Abaisser la pâte à pizza et étaler la sauce tomate dessus.



في مقلاة سخني الزيت، وحمري الثوم مدة دقيقة أضيفي فواكه البحر و أكملي الطهي من 2 إلى 3د.

Dans une poêle faire chauffer l'huile, faire rissoler l'ail pendant 1 mn, ajouter les fruits de mer et poursuivre la cuisson 2 à 3 mn.



تبلي بالملح و الفلفل الرمادي، أتركيها تدفئ قليلا ثم وزعيها على العجينة.

Assaisonner de sel et de poivre, laisser tiédir légèrement et répartir sur la pâte.



أضيفي الفقاع ثم الجمبري.

Ajouter les champignons puis les crevettes.



ذري الجبن و الكابر.

Parsemer de fromage et de câpres.



ذري الزعيترة و أطهيها في فرن ساخن على 240°م . إرفعي الصينية في الوسط مدة 10 د حتى تكتسب اللون الذهبي.

Saupoudrer de thym frais et enfourner à four préchauffer à 240° C à mi-hauteur pendant 10 mn jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

ملاحظة

تستهلك فور إخراجها من الفرن، يمكن إضافة القليل من زيت الزيتون المعطر بالأعشاب.

REMARQUE

Déguster dès la sortie du four, on peut y ajouter un filet d'huile d'olive parfumée aux herbes.



Pizza au poulet

بيتزا بالدجاج



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أبسطي عجينة البيتزا.

Abaisser la pâte à pizza.



ضعي فوقها صلصة الطماطم.

Étaler dessus la sauce tomate.



ضعي الفقاع و البصل.

Disposer les champignons et parsemer d'oignons.



أضيفي الدجاج المفتت والفلفل الحلو.

Ajouter le poulet émietté et le poivron.



وزعي الكابر و الزيتون ثم ذري الجبن المبشور. أدخليها الفرن من 10 إلى 12 د على 260°م.
ذري أعشاب البروفانس واسقيها بزيت الزيتون المعطر.

Eparpiller les câpres et les olives puis parsemer de fromage râpé. Faire cuire au four 10 à 12 mn à 260° C. Saupoudrer d'herbes de Provence et arroser d'huile d'olive parfumée.

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26 سم (أنظري الصفحة 60)
- ½ صدر دجاج مطهي ومفتت
- 15 حبة كابر
- 50غ فقاع باريس
- 1 فلفل حلو مقطع شرائح
- 1 بصل مقطع شرائط
- زيتون أخضر
- جبن مبشور
- 15 سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- أعشاب البروفانس
- زيت زيتون معطر (أنظري الصفحة 60)

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- ½ blanc de poulet cuit et émietté
- 15 câpres
- 50 g de champignons de paris
- 1 poivron tranché
- 1 oignon coupé en lanières
- Olives vertes
- Fromage râpé
- 15 cl de sauce tomate (voir p.61)
- Herbes de Provence
- Huile d'olive parfumée (voir p.60)





Pizza à la saucisse

بيتزا بالسجق

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26 سم (أنظري الصفحة 60)
- 15 سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- 60 غ فقاع
- 50 غ خيار مخلل مقطع
- 2 ملاعق كبيرة ذرى
- 1 فلفل حلو أخضر مقطع
- زيتون أخضر و أسود
- جبن مبشور
- أعشاب البروفانس
- 4 سجق الديك الرومي مقطع
- زيت زيتون معطر (أنظري الصفحة 60)

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 60 g de champignons
- 50 g de cornichons coupés
- 2 c. à s de maïs
- 1 poivron vert tranché
- Olives vertes et noires
- Fromage râpé
- Herbes de Provence
- 4 saucisses de dinde tranchées
- Huile d'olive parfumée (voir p.60)



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أبسطي عجينة البيتزا و ابسطي فوقها صلصة الطماطم، ضعي الفقاع و الفلفل الحلو.

Abaisser la pâte à pizza et étaler dessus la sauce tomate, disposer les champignons et le poivron.



أضيفي الذرى و الخيار المخلل.

Ajouter le maïs et les cornichons.



ذري الجبن المبشور و إطهيها في الفرن 10 د على 260° م.

Parsemer de fromage râpé et enfourner 10 mn à 260° C.



ضعي دوائر السجق و الزيتون بنوعيه. أتركيها تطهى في الفرن مدة 5 د.

Disposer les rondelles de saucisse et les deux sortes d'olives.
Laisser cuire pendant 5 mn.



ذري الأعشاب و اسقيها بزيت الزيتون المعطر. قدميها ساخنة.

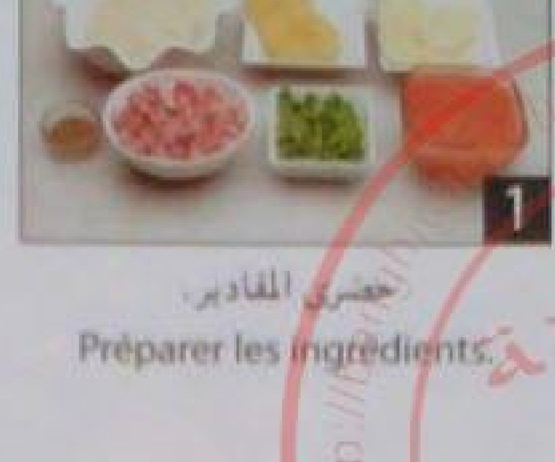
Parsemer d'herbes de provence et arroser d'huile d'olive parfumée.
Servir chaud.



Pizza hawaïenne

بيتزا هاواي





1. حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



2. أبسطي عجينة البيتزا و ابسطي فوقها صلصة الطماطم، أضيفي الباتي المقطع مكعبات.

Abaisser la pâte à pizza et étaler dessus la sauce tomate, ajouter le pâté coupé en petits dés.



3. وزعي الأناناس.
Répartir les ananas.



4. أضيفي الموزاريلا.
Ajouter la mozzarella.



5. أضيفي الفلفل الحلو.
Ajouter le poivron.



6. ذري الزعتر و أطهيها في الفرن 15 د على 260° م.
أسقيها بالقليل من زيت الزيتون المعطر.

Saupoudrer d'origan et enfourner 15 mn à 260° C. Arroser avec un filet d'huile d'olive parfumée.

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26 سم (أنظري الصفحة 60)
- 15سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- 2 دوائر أناناس مقطع
- 1 دائرة أناناس للتزيين
- 80غ باتي الدواجن المدخن
- ½ حبة فلفل أخضر مقطعة مكعبات
- جبن الموزاريلا مقطع شرائح
- زعتر
- زيت زيتون معطر (أنظري الصفحة 60)

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir page 61)
- 2 rondelles d'ananas coupées en petits morceaux
- 1 rondelle d'ananas pour la décoration
- 80 g de pâté fumé de volaille
- ½ poivron vert coupé en petits dés
- Mozzarella coupé en tranches
- Origan
- Huile d'olive parfumée (voir p. 60)



Pizza au thon et à la tomate

بيتزا بالتونة و الطماطم



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2

أبسطي عجينة البيتزا.

Abaisser la pâte à pizza.



3

وزعي صلصة الطماطم، فتتي فوقها التونة.

Étaler la sauce tomate et émietter dessus le thon.



4

أضيفي دوائر الطماطم و الزيتون.

Ajouter les rondelles de tomate et les olives.



5

ذري عليها الجبن المبشور و الزعتر.
أدخليها الفرن 15 د على 260°م.

Parsemer de fromage râpé et d'origan.
Enfourner 15 mn à 260° C.



6

عند إخراجها من الفرن، ذري عليها المعدنوس المقطع و اسقيها بزيت الزيتون.

À la sortie du four, parsemer de persil haché et arroser d'huile d'olive.



المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26 سم (أنظري الصفحة 60)
- 15 سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- 140 غ تونة مقطرة
- 2 طماطم حمراء
- زيتون أخضر
- جبن مبشور
- معدنوس طازج مقطع رقيق
- زعتر
- زيت زيتون معطر (أنظري الصفحة 60)

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 140 g de thon égoutté
- 2 tomates rouges
- Olives vertes
- Fromage râpé
- Persil frais haché
- Origan
- Huile d'olive parfumée (voir p. 60)



Pizza à la grecque aux aubergines بيتزا على الطريقة اليونانية بالباذنجان

المقادير

- عجينة البيتزا بالأعشاب (أنظري الصفحة 62)
- باذنجان متوسط مقطع دوائر سمكها 1سم
- زيت زيتون معطر (أنظري الصفحة 60)
- زيتون أسود
- جبن مبشور
- فلفل أسود حب مطحون
- **طماطم طازجة مقلاة :**
- 3 طماطم حمراء
- 3 بصل أخضر مقطع رقيق
- 3 سنينات ثوم مقطعة رقيق
- 20 سنتل ماء
- زعتر
- ملح و فلفل رمادي
- 2 ملاعق كبيرة زيت

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza aux herbes (voir p. 62)
- 1 aubergine moyenne coupée en rondelles de 1 cm
- Huile d'olive parfumée (voir p. 60)
- Olives noires
- Fromage râpé
- Poivre fraîchement moulu
- **Tomates fraîches sautées :**
- 3 tomates mûres
- 3 échalotes hachées
- 3 gousses d'ail hachées
- 20 cl d'eau
- Origan
- Sel et poivre gris
- 2 c. à s. d'huile



حضري الطماطم المقلاة : سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة، أضيفي البصل الأخضر و الثوم، أطهيهم على نار هادئة مدة 3 د، أضيفي الماء، ارفعي النار إلى نار قوية و اطهيها مدة 2 د .

Préparer les tomates sautées : chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen, ajouter les échalotes et l'ail, cuire 3 mn à feu doux. Ajouter l'eau, monter le feu à feu vif et faire cuire 2 mn.



أضيفي الطماطم المقطعة مكعبات صغيرة.

Ajouter les tomates coupées en petits cubes.



أضيفي الملح، الفلفل الرمادي و الزعتر. أطهيها 7 د على نار قوية. أنقصي النار إلى نار هادئة و أكملي الطهي مدة 5 د. اتركيها تبرد .

Ajouter le sel, le poivre gris et l'origan. Faire cuire 7 mn à feu vif, baisser le feu à doux et poursuivre la cuisson 5 mn. Laisser refroidir.



أبسطي عجينة البيتزا و أعطيها شكل مثلث، ادهنيها بزيت الزيتون المعطر (إختياري) .

Abaisser la pâte à pizza et donnez lui une forme triangulaire, badigeonnez-la avec l'huile d'olive parfumée (facultatif).



أبسطي الطماطم المقلاة على العجينة و ذري عليها الجبن المبشور.

Etaler les tomates sautées sur la pâte et parsemer de fromage râpé.



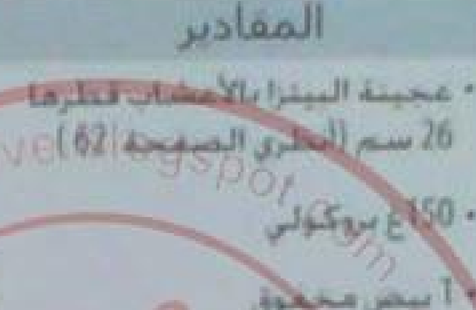
ضعي دوائر الباذنجان المقلية (أنظري الصورة) و ضعي الزيتون في المركز، ذري الفلفل الأسود و اطهيها في الفرن مدة 10 د على 260°م.

Disposer les rondelles d'aubergines frites (voir photo) et mettre les olives au centre, poivrer, faire cuire au four 10 mn à 260° C.



Pizza aux brocolis

بيتزا بالبروكولي



المقادير

- عجينة البيتزا بالأعشاب قطرها 26 سم (أنظري الصفحة 62)
- 150 غ بروكولي
- 1 بيض مخفوق
- جبن مبشور
- زيتون أسود مقطع دوائر
- زعتر
- زيت زيتون معطر (أنظري الصفحة 60)
- ملح

INGRÉDIENTS

- Pâte à pâte à pizza aux herbes de 26 cm de diamètre (voir p. 62)
- 150 g de brocolis
- 1 œuf battu
- Fromage râpé
- Olives noires en rondelles
- Origan
- Huile d'olive parfumée (voir p. 60)
- Sel



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



اطهي البروكولي في ماء ساخن و مملح مدة 5 إلى 7 د.

Cuire les brocolis dans une eau bouillante salée pendant 5 à 7 mn.



أبسطي عجينة البيتزا بالأعشاب و ادهنيها بزيت الزيتون المعطر ثم ذري الزعتر.

Abaisser la pâte à pizza aux herbes et badigeonnez-la d'huile d'olive parfumée puis parsemer d'origan.



أسكبي البيضة المخفوقة على العجينة.

Verser l'œuf battu sur la galette.



ضعي فوقها البروكولي وذري الجبن المبشور.

Disposer dessus les brocolis et parsemer de fromage râpé.



ضعي الزيتون ثم قصي الحواف بواسطة المقص. أطهيها في الفرن مدة 10 د على 260°.

Disposer les olives ensuite cranter les bords de la pizza à l'aide d'un ciseau. Enfourner 10 mn à 260° C.

ملاحظة

اسقي البيتزا بزيت الزيتون المعطر و ذري الزعتر قبل التقديم.

REMARQUE

Arroser la pizza d'huile d'olive parfumée et saupoudrer d'origan juste avant de servir.



Pizza aux merguez

بيتزا بالمرقاز

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26سنتم (أنظري الصفحة 60)
- 15سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- 6 مرقاز
- جبن مبشور
- عصيات القروبار
- زيتون أسود
- 1 بيض
- أعشاب بروفانس

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 6 merguez
- Fromage râpé
- bâtonnets de gruyère
- Olives noires
- 1 œuf
- Herbes de Provence



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أبسطي عجينة البيتزا و أحيطي الحواف بالقروبار ثم لفي العجينة على نفسها.

Abaisser la pâte à pizza et y déposer les bâtonnets de gruyère tout autour puis rouler la pâte sur elle même.



وزعي صلصة الطماطم و ذري الجبن المبشور.

Etaler la sauce tomate et parsemer de fromage râpé.



ضعي المرقاز بشكل مستدير (أنظري الصورة) ثم أكسري بيضة في الوسط.

Déposer les merguez en arrondie (voir photo) puis casser un œuf au milieu.



ذري أعشاب البروفانس.

Parsemer d'herbes de Provence.



ضعي الزيتون و أدخليها الفرن 15 د على 260° م. قدميها في الحين.

Déposer les olives et enfourner 15 mn à 260° C. Servir immédiatement.



Pizza aux sardines et citron jaune

بيتزا بالسردين و الليمون الأصفر

المقادير

- عجينة البيتزا بالأعشاب قطرها 26سم (أنظري الصفحة 62)
- 15سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- 6 سردين منظف و منزوع الشوك
- 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون الأصفر
- 1 ملعقة كبيرة بشر الليمون الأصفر
- معدنوس طازج مقطع رقيق
- ½ بصل مقطع شرائح
- زيتون أخضر
- جبن مبشور
- إكليل
- زيت زيتون معطر (أنظري الصفحة 60)

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza aux herbes de 26 cm de diamètre (voir p. 62)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 6 sardines bien fraîches nettoyées et débarrassées de leurs arrêtes
- 1 c. à s. de jus de citron jaune
- 1 c. à s. de zeste de citron jaune
- Persil frais haché
- ½ oignon en lamelles
- Olives vertes
- Fromage râpé
- Romarin
- Huile d'olive parfumée (voir p. 60)



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



حضري النقع: ضعي السردين أضيفي عصير و بشر الليمون، القليل من زيت الزيتون و اتركيه ينقع 30 د في الثلاجة.

Préparer la marinade : mettre à plat les sardines, ajouter le jus et le zeste de citron, un filet d'huile d'olive et laisser mariner 30 mn au frais.



أبسطي عجينة البيتزا بالأعشاب، وزعي صلصة الطماطم.

Abaisser la pâte à pizza aux herbes, badigeonner la galette de sauce tomate.



ضعي البصل و ذري الجبن المبشور.

Disposer l'oignon et parsemer de fromage râpé.



ضعي شرائح السردين المنقوعة من فوق ثم الزيتون الأخضر.

Placer les filets de sardines marinés en rosace par dessus et déposer les olives vertes.



ذري الإكليل، أطهيها في الفرن 15 د على 220° م ، ذري المعدنوس فور إخراجها من الفرن و اسقيها بعصير الليمون.

Saupoudrer de romarin. Enfourner 15 mn à 220° C, parsemer de persil à la sortie du four et arroser de jus de citron.



Pizza algérienne piquante

بيتزا جزائرية حارة



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أخلطي صلصة الطماطم مع الهريسة ثم أبسطيها على العجينة.

Mélanger la sauce tomate avec la harissa puis l'étaler sur la pâte.



حسي اللحم المرحي في مقلاة بها زيت ثم وزعيه على العجينة.

Faire revenir la viande hachée dans une poêle huilée puis la répartir sur la pâte.



وزعي البطاطا المقلية ثم أسكبي عليها البيض المخفوق.

Répartir les frites puis verser dessus les œufs battus.



ذري الجبن المبشور و أطهيها في الفرن من 12 إلى 15 د على 260° م. عند إخراجها من الفرن ضعي عليها الزيتون الأسود و اسقيها بالقليل من زيت الزيتون المعطر.

Parsemer de fromage râpé et enfourner 12 à 15 mn à 260° C. A la sortie du four disposer les olives noires et arroser d'un filet d'huile parfumée.

المقادير

- عجينة البيتزا بسفن أب (مشروب غازي) قطرها 26 سم (أنظري الصفحة 63)
- 15 سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- ½ ملعقة كبيرة هريسة
- 150 غ لحم بقري مرحي
- 1 بطاطا مقطعة مكعبات مقلية
- 2 بيض مخفوق
- جبن مبشور
- زيتون أسود
- زيت زيتون معطر (أنظري الصفحة 60)

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza au SevenUp de 26 cm de diamètre (voir p. 63)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- ½ c. à s. de harissa
- 150 g de viande de bœuf hachée
- 1 pomme de terre frite en cubes
- 2 œufs battus
- Fromage râpé
- Olives noires
- Huile d'olive parfumée (voir p. 60)



Pizza aux artichauts

بيتزا بالقرنون

المقادير

- عجينة البيتزا بسفن اب(مشروب غازي) قطرها 26سنتم (أنظري الصفحة63)
- 15سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة61)
- 60غ فقاع
- 150غ قرنون
- جبن مبشور
- زيتون أسود مقطع دوائر
- أعشاب البروفانس
- ملح

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza au SevenUp de 26 cm de diamètre (voir p. 63)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 60 g de champignons
- 150 g d'artichauts
- Fromage râpé
- Olives noires en rondelles
- Herbes de Provence
- Sel



نظفي واغسلي القرنون، غليه في ماء مملح بعض الدقائق، قطريه و حضري المقادير.

Nettoyer et laver les artichauts, les faire bouillir pendant quelques minutes dans une eau bouillante salée, égoutter puis préparer les ingrédients.



أبسطي عجينة البيتزا ثم دعيها ترتاح (يجب أن يتضاعف حجمها) ثم ابسطي فوقها صلصة الطماطم.

Abaisser la pâte à pizza puis laissez-la reposer (elle doit doubler de volume) puis étaler dessus la sauce tomate.



وزعي الفقاع.

Répartir les champignons.



ثم قطع القرنون.

Puis les morceaux d'artichauts.



ذري الجبن المبشور.

Parsemer de fromage râpé.



ضعي دوائر الزيتون ثم أطهيها في الفرن 10 د على 260° م. عند إخراجها من الفرن ذري أعشاب البروفانس.

Disposer les rondelles d'olives noires puis enfourner 10 mn à 260° C. A la sortie du four parsemer d'herbes de Provence.



Pizza blanche au salami fumé

بيتزا بيضاء بالسالامي المدخن

المقادير

- عجينة البيتزا باللبن قطرها 26سم (أنظري الصفحة 63)
- 3 ملاعق كبيرة كريمة طازجة
- 100غ فقاع
- سالامي مدخن
- جبن مبشور
- أعشاب البروفانس
- زيت زيتون

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza au lben de 26 cm de diamètre (voir p.63)
- 3 c. à s de crème fraîche
- 100 g de champignons
- Salami fumé
- Fromage râpé
- Herbes de Provence
- L'huile d'olive

1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2

أبسطي عجينة البيتزا، أدهنيها بزيت الزيتون ثم ذري أعشاب البروفانس.

Abaisser la pâte à pizza, badigeonnez-la d'huile d'olive puis parsemer avec les herbes de Provence.



3

أطلي الكريمة الطازجة على العجينة.

Badigeonner la pâte avec la crème fraîche.



4

ضعي الفقاع و ذري الجبن المبشور.

Disposer les champignons et saupoudrer de fromage râpé.



5

أضيفي السالامي المدخن المقطع شرائح رقيقة.

Ajouter le salami fumé coupé en rondelles très fines.



6

ذري أعشاب البروفانس و أطهيها في الفرن مدة 10 د على 260° م. قدميها ساخنة.

Parsemer d'herbes de provence et enfourner pendant 10 mn à 260° C. Servir chaud.


http://www.ghdaexclusive.blogspot.com
مدونة
كتب
الطبخ
41
COOKING BOOKS

Pizza tchektchouka couverte

بيتزا تشكتشوكة مغطاة

المقادير

- عجينة البيتزا بالزبدة (أنظري الصفحة 62)
- 2 طماطم مقشرة و مقطعة مكعبات
- 2 بصل كبير مقطع شرائح
- 2 فلفل حلو مقطع شرائح
- زيتون أسود
- 1 صفار بيضة
- زيت
- ملح و فلفل رمادي
- بابريكا
- فلفل حلو أو حار
- ½ ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- ¼ كأس ماء

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza au beurre (voir p. 62)
- 2 tomates coupées en petits cubes sans la peau
- 2 gros oignons coupés en lamelles
- 2 poivrons coupés en lamelles
- Olives noires
- 1 jaune d'œuf
- Huile
- Sel et poivre gris
- Paprika
- Piment doux ou fort
- ½ c. à s. de concentré de tomate
- ¼ verre d'eau



في مقلاة، سخني الزيت، أضيفي البصل، الفلفل الحلو و الطماطم.

Dans une poêle, chauffer l'huile, ajouter les oignons, les poivrons et les tomates.



أضيفي الطماطم المصبرة، الماء، التوابل و أخلطي. غطيها أتركيها تطهى على نار قليلة حتى التبخر الكلي للصلصة.

Ajouter le concentré de tomate, l'eau, les épices et mélanger. Couvrir et laisser cuire à petit feu jusqu'à évaporation complète de la sauce.



إقسمي العجينة إلى نصفين واحدة أكبر قليلا من الأخرى.

Diviser la pâte en deux boules l'une un peu plus grande que l'autre.



أبسطي العجينة الكبيرة ثم ضعي الشكشوكة الدافئة فوقها، ضعي العجينة الثانية (الصغيرة).

Abaisser la plus grande pâte puis étaler la tchektchouka tiède dessus, poser dessus la 2ème pâte (petite).



أقرصي الأطراف بالأصابع ثم أدهني السطح بصفار البيض.

Pincer les bords avec les doigts ensuite badigeonner la surface avec le jaune d'œuf.



أرسمي خطوط لتشكيل مربعات. ضعي الزيتون الأسود في وسط كل مربع. أطهيها في الفرن 15 د على 260° م.

Tracer des lignes pour former des carrés, poser les olives noires au milieu de chaque carré. Enfourner 15 mn à 260° C.

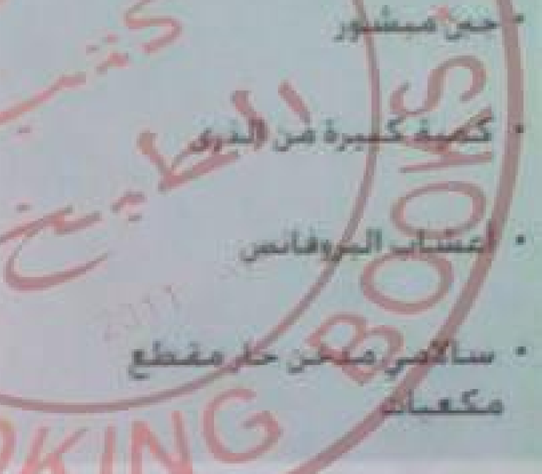


Pizza soleil

بيتزا الشمس

المقادير

- عجينة البيتزا بالأعشاب قطرها 26سم (أنظري الصفحة 62)
- 15 سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- جبن مبشور
- كمية كبيرة من الذرى
- أعشاب البروفانس
- سالامي مدخن حار مقطع مكعبات



INGRÉDIENTS



- Pâte à pizza aux herbes de 26 cm de diamètre (voir p. 62)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- Fromage râpé
- 1 bonne quantité de maïs
- Herbes de Provence
- Salami fumé piquant coupé en petits dés





1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

2

أبسطي عجينة البيتزا بشكل دائري ثم قصي الحواف بواسطة مقص.

Abaisser la pâte à pizza en cercle puis couper les pointes tout autour à l'aide d'un ciseau.



3

أبسطي صلصة الطماطم من فوق.

Etaler la sauce tomate dessus.



4

أضيفي السالامي المدخن الحار.

Ajouter le salami fumé piquant.



5

ذري الجبن المبشور.

Parsemer généreusement de fromage râpé.



6

ضعي الذرى وذري أعشاب البروفانس. أطهيها في الفرن 10 د على 260° م. قدميها في الحين.

Disposer le maïs et parsemer d'herbes de Provence. Enfourner 10 mn à 260°C. Servir aussitôt.



Mini-pizzas apéritif au poulet hachée

بيتزا صغيرة و شهية بالدجاج المرحي

المقادير

- عجينة البيتزا باللبن (أنظري الصفحة 63)
- 5 ملاعق كبيرة صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- 1/4 صدر دجاج مرحي
- 2 قرعة صغيرة مقطعة مكعبات صغيرة
- 1 بصل مقطع رقيق
- 1 جزر مبشور
- 2 فلفل حلو مقطع مكعبات صغيرة
- زيتون أسود
- معدنوس مقطع رقيق
- جبن مبشور
- زيت
- ملح وفلفل رمادي

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza au lben (voir p. 63)
- 5 c. à s. de sauce tomate (voir p. 61)
- ¼ de blanc de poulet haché
- 2 petites courgettes coupées en petits cubes
- 1 oignon émincé
- 1 carotte râpée
- 2 poivrons coupés en petits cubes
- Olives noires
- Persil haché
- Fromage râpé
- Huile
- Sel et poivre gris





حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



سخني الزيت، حمسي البصل، الجزر و القرعة.

Chauffer l'huile, faire revenir l'oignon, la carotte et les courgettes.



أضيفي صدر الدجاج، الفلفل، الملح، الفلفل الرمادي، صلصة الطماطم. اتركيها تطهى 10 د.

Ajouter le blanc de poulet, les poivrons, le sel, le poivre gris, et la sauce tomate. Laisser cuire 10 mn.



أبسطي عجينة البيتزا، قطعي دوائر صغيرة، اضغطي على المركز جيدا ثم زيني بلعقة صغيرة من الحشو.

Abaisser la pâte à pizza, façonner de petits ronds, bien presser le centre et garnir avec 1 cuillère à dessert de farce.



ذري الجبن المبشور.

Parsemer de fromage râpé.



ضعي زيتون أسود في الوسط. أطهيها في القرن 8 د على 260°م. عند إخراجها من الفرن ذري المعدنوس الطازج.

Déposer 1 olive noire au centre, enfourner 8 mn à 260° C. A la sortie du four parsemer de persil frais.



Pizza aux épinards

بيتزا بالسبانخ

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26 سم (انظري الصفحة 60)
- 3 ملاعق كبيرة كريمة طازجة
- 1 ربطة سبانخ (سلق) مقطعة
- 2 بيض مسلوق و مبشور
- جبن مبشور
- زيتون أسود و أخضر
- 100غ فقاع
- 1 بصل مبشور
- 2 حبيبات ثوم مقطع
- ملح و فلفل رمادي
- زعتر يابس
- زيت
- 3 طماطم الكرز للتزيين

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- 3 c. à s. de crème fraîche
- 1 botte d'épinards découpés
- 2 œufs durs râpés
- Fromage râpé
- Olives noires et vertes
- 100 g de champignons
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail émincées
- Sel et poivre gris
- Origan séché
- Huile
- 3 tomates cerise pour la décoration



1

أطهي البصل و الثوم، أضيفي الفقاع.

Faire cuire l'oignon et l'ail, ajouter les champignons.



2

أضيفي السبانخ، الملح، الفلفل الرمادي، أطهيها بعض الدقائق حتى تذوب السبانخ.

Ajouter les épinards, saler et poivrer, cuire quelques minutes jusqu'à ce que les épinards fondent.



3

أبسطي عجينة البيتزا و قصي الحواف بواسطة المقص.

Abaisser la pâte à pizza et cranter à l'aide d'un ciseau tout autour.



4

أبسطي الكريمة الطازجة فوقها ثم ضعي الحشو و وزعيها جيدا.

Etaler la crème fraiche dessus puis déposer la farce et bien l'étaler.



5

ذري البيض ثم الجبن المبشور و الزعتر.

Parsemer d'œufs puis de fromage râpé et d'origan.



6

زيني بالزيتون و اطهيها 8 د على 260° م في فرن مسخن. تستهلك حين إخراجها من الفرن.

Décorer d'olives et enfourner 8 mn à 260° C à four préchauffé. Déguster dés la sortie du four.

ملاحظة

يمكن إضافة القليل من زيت الزيتون.

REMARQUE

On peut y ajouter un filet d'huile d'olive.



Pizza royale

بيتزا ملكية

المقادير

- عجينة البيتزا بالأعشاب (انظر الصفحة 62)
- 10 سل صلصة الطماطم (انظر الصفحة 61)
- جبن مبشور
- زيت
- مكعبات القرويار
- مكعبات الجبن الذائب
- مكعبات النقانق
- زيتون أسود و أخضر
- جلجلان و سانوج
- كبار، خيار مخلل، فقاع، ذرة و معدنوس مقطع رقيق
- ملح و فلفل رمادي
- بصل و فلفل حلو أحمر مقطع شرائح
- أعشاب البروفانس
- طماطم الكرز مقطعة إلى إثنان
- لحم مرحي (بقري و دجاج)
- 1 صفار بيض للون الذهبي

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza aux herbes (voir p. 62)
- 10 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- Fromage râpé
- Huile
- Dés de gruyère
- Dés de fromage fondu
- Dés de saucisse
- Olives noires et vertes
- Grains de sésame et de nigelle
- Câpres, cornichons, champignons, maïs et persil haché
- Sel et poivre gris
- Oignon et poivron rouge en lamelles
- Herbes de Provence
- Tomates cerise coupées en deux
- Viande hachée (bœuf et poulet)
- 1 jaune d'œuf pour la dorure



في مقلاة ساخنة و بها زيت، أطهي لحم البقري و الدجاج كل على حدى على نار قوية. أضيفي الملح و الفلفل الرمادي.

Dans une poêle chauffée et huilée, cuire la viande de bœuf et la viande de poulet à part à feu vif. Saler et poivrer



أبسطي عجينة البيتزا، ضعيها في المول، شكلي عدة كريات صغيرة بحجم حبة الجوز، أحشي الكريات بمكعبات الجبن و بالنقانق بالتناوب.

Abaisser la pâte à pizza, placer dans le moule, façonner plusieurs petites boules de la taille d'une noix, farcir les petites boules de dés de fromage en alternant le fromage fondu et les saucisses.



ضعي الكريات على حواف العجينة، أطليهم بصفار البيض و ذري الجلجلان و السانوج بالتناوب.

Placer les boules sur le pourtour de la galette, les dorer au jaune d'œuf et saupoudrer de grains de sésame et de nigelle en alternance.



أبسطي صلصة الطماطم، وزعي فوقها اللحم و الدجاج المطهيين.

Etaler la sauce tomate, répartir dessus la viande et le poulet cuits.



أضيفي الفقاع، البصل، الفلفل الحلو، الخيار المخلل، الذرة و الكابر.

Ajouter les champignons, l'oignon, le poivron, les cornichons, le maïs et les câpres.



ذري الجبن المبشور و ضعي طماطم الكرز و الزيتون ثم أطهيها في الفرن 10د على 260°م.

Parsemer de fromage râpé et disposer les tomates cerise et les olives noires puis enfourner 10 mn à 260° C.

ملاحظة

عند إخراجها من الفرن، ضعي قضيبات صغيرة فيها مكعبات القرويار و الزيتون على الكريات، ذري المعدنوس المقطع و أعشاب البروفانس. تستهلك ساخنة.

REMARQUE

A la sortie du four, piquer les petites boules de mini brochettes de dés de gruyère et d'olives, parsemer de persil haché et d'herbes de Provence. A déguster chaud.


مدونة
كتب
الطبخ
COOKING BOOKS
41
منذ : 2011
الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت .الجزائر

Pizza enfant « Papillon » بيتزا للأطفال « الفراشة »

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26سم (أنظري الصفحة 60)
- 10سل صلصة الطماطم (أنظري الصفحة 61)
- 4 شرائح باتي الدواجن
- زيتون أخضر منزوع النواة مقطع دوائر
- 4 زيتون أسود
- 1 زيتون أسود للعيون و الفم
- جبن مبشور

INGREDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- 10 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 4 tranches de pâté de volaille
- Olives vertes dénoyautées coupées en rondelles
- 4 olives noires
- 1 olive noire pour les yeux et la bouche
- Fromage râpé



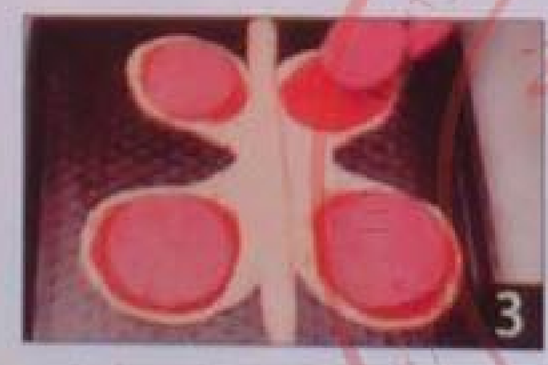
أبسطي عجينة البيتزا ثم قطعيها على شكل فراشة (أنظري الصورة).

Abaisser la pâte puis la découper en forme de papillon (voir photo).



سخني الفرن على 260°م، أبسطي طبقة من صلصة الطماطم على أجنحة الفراشة.

Préchauffer le four à 260° C, étaler une couche de sauce tomate sur les ailes du papillon.



ضعي شرائح الباتي على صلصة الطماطم.

Déposer les tranches de pâté sur la sauce tomate.



أكملي بتشكيل دوائر بالزيتون الأخضر، ضعي في المركز الزيتون الأسود.

Compléter en formant des cercles avec les olives vertes, mettre au centre les olives noires.



أكملي بطبقة من الجبن المبشور.

Terminer par le fromage râpé.



شكلي قرون الفراشة بالعجينة، ثم أطهيها في الفرن مدة 10 د على 260°م. شكلي بواسطة الزيتون الأسود المقطع عينين و فم الفراشة.

Former des antennes avec la pâte, puis enfourner pendant 10 mn à 260° C. Former avec l'olive noire découpée les yeux et la bouche du papillon.



Pizza sucrée d'été

بيتزا حلوة للصيف

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26سم (أنظري الصفحة 60)
- 100غ شكلاطة نوتيلا
- 2 موز مقطع دوائر
- 100غ فراولة مقطعة إلى إثنان
- 1 حفنة لوز منسل
- حلوى مختلفة الألوان
- كريمة الشانتي

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- 100 g de nutella
- 2 bananes coupées en rondelles
- 100 g de fraises coupées en deux
- 1 poignée d'amandes effilées
- Bonbons multicolores
- Chantilly



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أبسطي عجينة البيتزا و ذوبي النوتيلا في الميكروويف أو في حمام مريم ثم أبسطيها على العجينة.

Abaisser la pâte à pizza et faire fondre le nutella au micro-ondes ou au bain marie puis le répartir sur la galette.



ضعي الموز و الفراولة بالتناوب (لا تطهي الفراولة) أدخليها الفرن و اطهيها على 240° م مدة 10 د.

Disposer les bananes et les fraises en alternance (ne pas enfourner les fraises). Enfourner et cuire à 240° C pendant 10 minutes.



عند إخراجها من الفرن، ضعي الفراولة على النوتيلا و فوقها الحلوى المختلفة الألوان ثم ضعي اللوز المسل على دوائر الموز، زيني بكريمة الشانتي. تستهلك دافئة.

À la sortie du four, déposer les fraises sur le nutella et parsemer les bonbons multicolores sur les fraises et les amandes effilées sur les bananes ensuite décorer de crème chantilly. Déguster tiède.



Pizza indienne au curry

بيتزا هندية بالكاري

المقادير

- عجينة مورقة (تباع في السوق)
- 3 ملاعق كبيرة كريمة طازجة سميكة
- 1 ملعقة كبيرة كاري غبرة
- ½ ملعقة صغيرة تابل هندي
- ملح و فلفل رمادي
- ½ بصل مقطع شرائح
- جبن مبشور
- ½ فلفل أخضر مقطع شرائح
- زيت
- **نقع الدجاج :**
- ½ صدر دجاج
- ½ كأس عصير الليمون
- ملح وفلفل رمادي
- ½ ملعقة صغيرة تابل هندي
- كركم

INGRÉDIENTS

- Pâte feuilletée (du commerce)
- 3 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 1 c. à s. de curry en poudre
- ½ c. à c. d'épice indienne
- Sel et poivre gris
- ½ oignon coupé en lamelles
- Fromage râpé
- ½ poivron vert tranché
- Huile
- **Marinade du poulet :**
- ½ blanc de poulet
- ½ jus de citron
- Sel et poivre gris
- ½ c. à c d'épice indienne
- Curcuma



حضري نقع الدجاج بخلط جميع المقادير المذكورة و أدخليها الثلاجة مدة ساعتين.

Préparer la marinade du poulet en mélangeant tous les ingrédients cités et mettre au réfrigérateur pour 2 heures.



قلي الدجاج المنقوع في مقلاة بها زيت ساخنة مدة 4 د على نار قوية.

Faire sauter le poulet mariné dans une poêle huilée et chauffée pendant 4 mn à feu vif.



أبسطي العجينة المورقة و قطعي دوائر بواسطة قطاعة.

Abaisser la pâte feuilletée et découper de petits cercles à l'aide d'un emporte pièce.



أخلطي الكريمة الطازجة مع الكاري، التابل الهندي، الملح و الفلفل الرمادي.

Mélanger la crème fraîche avec le curry, l'épice indienne, le sel et le poivre gris.



أبسطي هذا الخليط على الدوائر.

Etaler ce mélange sur les cercles.



ضعي أطراف الدجاج المنقوع، البصل و الفلفل الأخضر. ذري الجبن المبشور و أطهيها في الفرن 10 د على 260° م. قدميها في الحين.

Disposer les morceaux de poulet mariné, l'oignon et le poivron vert. Parsemer de fromage râpé et enfourner 10 mn à 260° C. Servir aussitôt.



Pâte à pizza

عجينة البيتزا



في وعاء، أخلطي الخميرة مع بقية المقادير و اعجني.

بعد أن ترتاح تصبح العجينة جاهزة للإستعمال.

Dans un saladier mélanger le levain au reste des ingrédients et pétrir.
Après repos la pâte est prête à l'emploi.





Préparer les ingrédients. حضري المقادير.



حضري الخميرة: أخلطي ½ كأس ماء دافئ، الخميرة و 5 ملاعق كبيرة فرينة. أتركيها تختمر 30 د.

Préparer le levain : mélanger ½ verre d'eau tiède, la levure et 5 c. à s. de farine. Laisser lever 30 mn.

المقادير

- 400 غ فرينة
- 200 غ ماء دافئ
- 20 غ خميرة الخبز
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 50 غ حليب سائل
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 قرصة سكر

INGRÉDIENTS

- 400 g de farine
- 200 g d'eau tiède
- 20 g de levure de boulanger
- 1 c. à s d'huile
- 50 g de lait liquide
- 1 c. à c de sel
- 1 pincée de sucre

Huile d'olive parfumée aux herbes

زيت زيتون معطر بالأعشاب

ضعي جميع المقادير في إناء، أو في زجاجة خاصة بصلصة الخل للسلطة.
أسكبي فيها الزيت.
أغلقيها بإحكام ثم رجيها جيدا. أتركيها ترتاح شهر قبل استهلاكها.

Mettre tous les ingrédients dans un bocal ou une petite bouteille spécial vinaigrette pour salade, verser dessus l'huile d'olive, fermer et bien secouer. Laisser reposer un mois avant de déguster.

INGRÉDIENTS

- 250 ml d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail écrasées légèrement avec le dos d'un couteau
- 3 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- 1 c. à s. de baies roses
- 1 c. à c. d'herbes de Provence
- ½ c. à s. de poivre noir en grains
- 1 c. à c. d'origan



المقادير

- 250 مل زيت زيتون
- 4 سنينات ثوم مهروسة قليلا بواسطة ظهر السكين
- 3 أوراق رند
- 2 أعراف زعيترة
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أحمر حب
- 1 ملعقة صغيرة أعشاب البروفانس
- ½ ملعقة كبيرة فلفل أسود حب
- 1 ملعقة صغيرة زعتر



حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.

ملاحظة

هذا الزيت المعطر يمكن استعماله على السلطات (يجب فقط إضافة الخل و الملح)، و كذلك على البيتزا بطعم ذوق رائع !

REMARQUE

Cette huile bien parfumée peut être utilisée sur les salades (il faut juste ajouter le vinaigre et le sel) et aussi sur une pizza, un vrai délice !

صلصة طماطم عاقدة

Sauce tomate épaisse

INGRÉDIENTS

- 4 grosses tomates bien mûres, pelées
- ½ c. à s de concentré de tomate (facultatif)
- 2 petits oignons coupés finement en lamelles
- 4 gousses d'ail hachées
- Basilic frais (facultatif)
- Origan
- 3 branches de thym
- ½ c. à c d'herbes de Provence
- 2 feuilles de laurier
- 1 pincée de sucre
- Sel et poivre gris
- 2 c. à s d'huile
- 10 cl d'eau

المقادير

- 4 طماطم كبيرة ناضجة و مقشرة
- ½ ملعقة كبيرة طماطم مصبرة (اختياري)
- 2 بصل صغير مقطع شرائح رقيقة
- 4 سنينات ثوم مقطعة
- حبق طازج (اختياري)
- إكليل
- 3 أعراف زعيترة
- ½ ملعقة صغيرة أعشاب البروفانس
- 2 أوراق رند
- 1 قرصة سكر
- ملح و فلفل رمادي
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 10 سل ماء



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



في قدر صغير و عميق ضعي الزيت، الطماطم المقطعة قطع صغيرة و البصل.

Dans une casserole profonde mettre l'huile, les tomates coupées en petits morceaux et les oignons.



أضيفي الثوم، الطماطم المصبرة (لتحصلي على لون أحمر جميل) و بقية المقادير.

Ajouter l'ail, le concentré de tomate (pour avoir une belle couleur rouge) et le reste des ingrédients.



مرقي بكأس ماء، أزيلي الغطاء، و اتركيها تطبخ 30 د على نار هادئة، حركي من حين إلى آخر. يجب أن تتثاقل الصلصة. إرحيها.

Ajouter l'eau et laisser mijoter la sauce à découvert 30 mn à feu doux, remuer de temps à autre, la sauce devrait épaissir. Mixer.

ملاحظة

يمكن الاحتفاظ بالصلصة مدة 4 أيام في الثلاجة و شهرين في البراد في علبة بلاستيكية مقفلة بإحكام.

REMARQUE

Peut se garder jusqu'à 4 jours au réfrigérateur et 2 mois au congélateur dans une boite en plastique hermétique.

Pâte à pizza aux herbes et à l'ail

عجينة البيتزا بالأعشاب و الثوم



حضري المقادير

Préparer les ingrédients.



أضيفي المقادير إلى عجينة البيزا و أعجني جيدا.

Ajouter les ingrédients à la pâte à pizza et bien pétrir.

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza (voir page 60)
- Poivre gris
- Origan séché
- Romarin séché
- Ail en poudre déshydraté
- Herbes de Provence
- Persil séché (facultatif)
- 1 c. à s. de fromage râpé (facultatif)

المقادير

- عجينة البيزا (أنظري الصفحة 60)
- فلفل رمادي
- زعتر يابس
- إكليل يابس
- ثوم غبرة مجفف
- أعشاب البروفانس
- معدنوس يابس (إختياري)
- 1 ملعقة كبيرة جبن مبشور (إختياري)

REMARQUE

Ajouter la quantité d'épice selon le goût de chacun.

ملاحظة

أضيفي كمية التوابل حسب الذوق.

Pâte à pizza au beurre

عجينة البيتزا بالزبدة

المقادير

- 250 غ زبدة طرية مقطعة مكعبات
- 3 كؤوس فرينة
- 1 بيضة
- ملح
- ماء لجمع العجينة (بعض القطرات)

INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre ramolli coupé en petits dés
- 3 verres de farine
- 1 œuf
- Sel
- Eau pour ramasser (quelques gouttes suffisent)



Préparer les ingrédients.

حضري المقادير



أخلطي جميع المقادير ثم افركيها بين يديك مثل عجينة السابليه.

Mélanger tous les ingrédients ensuite frotter avec la paume des mains comme pour la pâte sablée.



إجمعي العجينة بالماء، من الأفضل تركها ترتاح بعض الدقائق في الثلاجة، أبسطيها على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة.

Ramasser la pâte avec l'eau, de préférence laisser reposer quelques minutes dans le réfrigérateur, l'étaler sur une table farinée.

Pâte à pizza au Seven Up

عجينة البيتزا بسفن آب

المقادير

- 650 غ فرينة
- 1 بيضة
- 100 مل حليب دافئ
- 200 مل سفن آب (مشروب غازي)
- 60 غ زبدة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة مملوءة خميرة الخبز

INGRÉDIENTS

- 650 g de farine
- 1 œuf
- 100 ml de lait tiède
- 200 ml de Seven Up (boisson gazeuse)
- 60 g de beurre
- 1 c. à c. de sel
- 1 c. à c. bombé de levure de boulanger



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



ضعي الخميرة في الحليب و اتركيها تتخمر.

Mettre la levure dans le lait et laisser fermenté.



ضعي الفرينة في وعاء، اعملي حفرة ثم أسكبي خليط الحليب و الخميرة. أضيفي بقية المقادير و الزبدة في الأخير. اعجني العجينة جيدا، غطيها و اتركيها لتتضاعف حجمها، أخرجي الغاز و تصبح العجينة جاهزة للاستعمال.

Mettre la farine dans un saladier et creuser un puit ensuite verser le mélange lait levure. Ajouter les autres ingrédients et le beurre en dernier, travailler très bien la pâte, couvrir et laisser doubler de volume, dégazer et la pâte est prête à l'emploi.

Pâte à pizza au lben

عجينة البيتزا باللبن

المقادير

- 500 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة سكر مسحوق
- 300 مل لبن
- 1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- ماء حسب الحاجة

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 1 c. à c. de sel
- 1 c. à c. de sucre en poudre
- 300 ml de lben (lait fermenté)
- 1 c. à s. de levure de boulanger
- 3 c. à s. d'huile
- Eau si nécessaire



Préparer les ingrédients. حضري المقادير.



حضري المقادير الجافة (فرينة، ملح، سكر و خميرة).

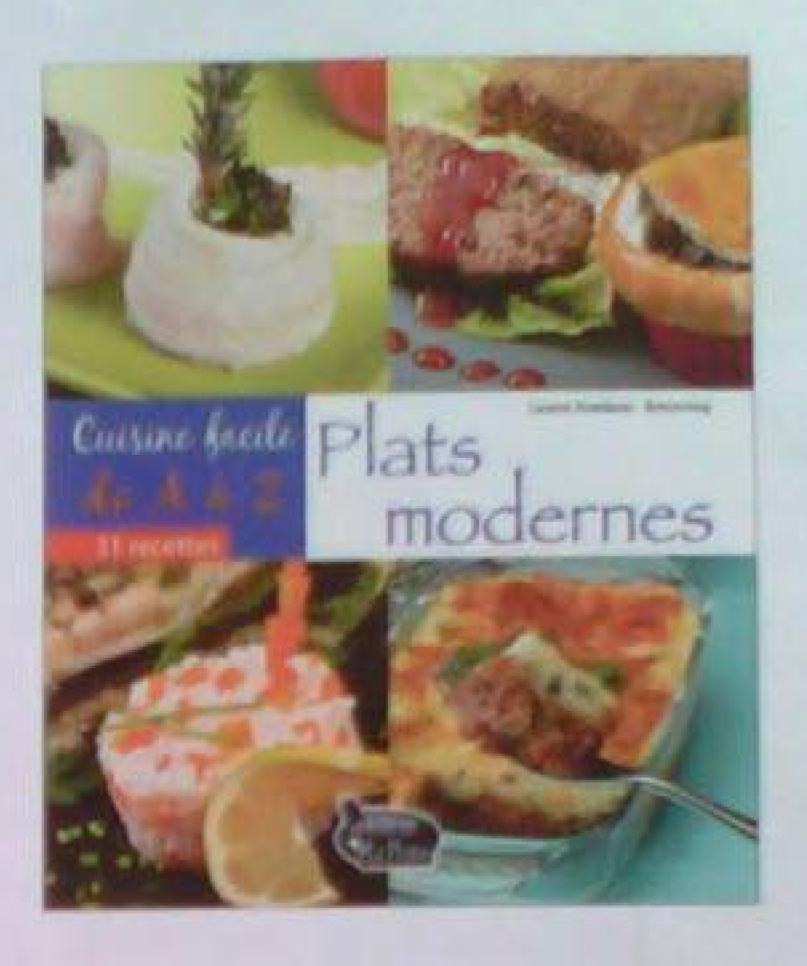
Mélanger les ingrédients secs (farine, sel, sucre et levure).



أضيفي الزيت واللبن تدريجيا، أعجنيها مدة 10د، حتى تصبح لينة. غطيها و اتركيها ترتاح (يجب أن يتضاعف حجمها). أخرجي الغاز و تصبح العجينة جاهزة للاستعمال.

Ajouter l'huile et le lben petit à petit, pétrir pendant 10 mn, la pâte doit être souple. Couvrir et laisser reposer (la pâte doit doubler de volume). Dégazer et la pâte est prête à l'emploi.











31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algérie
Tél/Fax: 021 21 11 03 - 021 20 33 99



COBRA
ELECTRONICS
Four Electrique
COBRA
20L
Micro-onde Combiné avec Gril
28L
Micro-onde
20L
Réchaud à gaz
3 feux
50 000
Le Plaisir de Cuisiner avec nos Produits
ASSURÉ
Votre Confort est Notre Passion
Siège Social+Unité: Centre Ali Bouhadja, Birtouta-Alger-16004- Tél. : +213 (0) 770 329 903 / 0560 06 04 06 /Fax : +213 (0) 23 593 117 / +213 (0) 23 593
Filiale de Bordj Bou Arreridj : Zone Industrielle (ex CASAP) Bordj Bou Arreridj 34000 - Tél : +213 (0) 560 06 04 05 / +213 (0) 35 68 24 48 Fax : +213 (0) 35 874 306



Cuisine facile
de A à Z
29 recettes
Carmen Hamdaoui - Benzerroug
Pizza
مدونة
كتب
الطبخ
منذ : 2011
COOKING BOOKS
Dépôt légal 381-2012
9 789947 272268
الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت .الجزائر
Edition
La Plume